Fiche Technique **CO-SP-004**

ACIDE CITRIQUE MONOHYDRATE
E330

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique
Cristaux incolores ou poudre blanche, inodores, goût fortement acide (agréable).

Origine / fabrication / traitement
L'acide citrique est obtenu par un procédé de fermentation utilisant le micro organisme Aspergillus niger pour convertir le sucre en acide citrique.

Description Chimique
Nom chimique : Acide 2-hydroxy-1,2,3,-propane tricarboxylique ou acide béta-hydroxytricarballylique.
Poids Moléculaire : 210,15
Triacide : $HO\,C(CH_2COOH)_2COOH$ H_2O $C_6H_8O_7 . H_2O$ (Mol.wt. = 210,1)

C'est un acide organique fort et la constante de dissociation des 3 hydrogènes acides est :
pour le premier $8,2x10^{-4}$ - pour le second $1,77x\ 10^{-5}$ - pour le troisième $3,9x\ 10^{-8}$

UTILISATIONS

- Contribue à la conservation du produit en séquestrant des traces de métaux.
- Boissons non alcoolisées, donne une saveur acide rafraîchissante aux boissons gazeuses ou non.
- Produits effervescents et boissons en poudre.
- S'utilise dans la fabrication des produits effervescents (avec le bicarbonate de soude) tels que les préparations médicales. Il s'emploie également dans la limonade et d'autres boissons en poudre.

Rôle / Mode d'action / Effet
- Acidifiant : acidulant de choix pour la fabrication des bonbons à sucer, des pâtes de fruits, etc...
- Conservateur, Correcteur de pH, Antioxydant synergiste efficace, Agent levant en biscuiterie.

Mode d'emploi / dosage

A incorporer dans le produit et mélanger.

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose conseillée
Pomme de terre déshydratée en flocons	100à200 mg/Kg
Produits de la charcuterie et de la salaisonnerie, conserves et semi-conserves de viandes, solution de trempage pour crevette (sert à ramener le pH de 9 à 7), Matières grasses composées, Margarines, Conserves de surimi, Pâte réfrigérée destinée au consommateur final, Préparation pour riz cantonnais.	0,5 à 1 g/Kg
Préparations industrielles d'ovoproduits (œufs et blancs d'œufs), Jus d'ananas concentré ou non, déshydraté ou non, Matières grasses composées et Margarines allégées,	1 à 3 g/Kg
Nectars de poires ou de pêches ou d'un mélange de ces fruits ou de pomme, Décors nappages, fourrages des produits de biscuiterie, pâtisserie, confiserie, Produits céréaliers obtenus par cuisson-extrusion, Pâtés salés d'ail, d'échalotes et d'oignons, Pâtes et spécialités laitières à tartiner allégées ou à teneur lipidique réduite, Confiserie, Gommes à mâcher, Confitures, gelées, marmelades, crèmes de marrons et crèmes d'autres fruits à coque, confits de pétales ou de fruits confits, Raisinés, préparations de fruits.	2 à 5 g/Kg

… / …

Boissons alcoolisées et aromatisées à base de raisin ou de pomme, œufs durs saumurés	3 à 6 g/Kg
Glaces et crèmes glacées, sorbets et préparations pour …	5 à10 g/Kg
Préparations en poudre pour crèmes pâtissières, beurre fondu concentré	30 à 50 g/Kg

DOMAINES D'APPLICATIONS	Dose max. Autorisée
Denrées alimentaires en général à l'exception : des denrées alimentaires non transformées, du miel, des huiles et graisses d'origine animale ou végétale non émulsionnées, du beurre, du lait (entier, écrémé et demi-écrémé), de la crème (entière ou à faible teneur en matière grasse) pasteurisés et stérilisés (y compris par procédés U.H.T., des produits à base de lait fermenté au moyen de ferments vivants, non aromatisés, de l'eau minérale naturelle, de l'eau de source, de l'eau potable préemballée, du café, de l'extrait de café, du thé en feuilles non aromatisé, des sucres, des pâtes sèches, du babeurre naturel non aromatisé.	Quantum Satis

Propriétés

- Très soluble dans l'eau (donne une solution limpide et incolore), facilement soluble dans l'alcool à 96 % et l'étahnol, soluble dans l'Éther
- Contribue au contrôle de l'A.W.
- Antioxydant synergiste efficace
- Assimilation rapide - Faible toxicité
- Utilisé dans les levures chimiques à la place de l'Acide Tartrique

LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux normes de la directive européenne directive 96/77/EC

Caractéristiques physico-chimiques

Titre sur base anhydre	99,7 - 100,3 %
Eau (Karl Ficher)	7,5 – 8,8 %
Cendres sulfuriques	0,05 % maximum
Acide oxalique ($C_2H_2O_4$, H_2O)	100 ppm maximum
Calcium	30 ppm maximum
Sulfate	100 ppm maximum
Chlorures	5 ppm maximum
Mercure	0.5 ppm maximum
Plomb	0.5 ppm maximum
Arsenic	1 ppm maximum
Métaux lourds (plomb)	5 ppm maximum

CONDITIONNNEMENT / STOCKAGE

Emballage : Boite de 1 Kg net. sac papier multiplis de 25 Kg net.
Conservation : Doit être stocké dans des emballages bien étanches à l'abri de l'humidité et de la chaleur
Péremption : Durée de vie de 3 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg = 106A - 25Kgs ⇒ 107F

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 10 - Fax 01 64 62 74 11 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17 rue des Vieilles Vignes- ZA Pariest – 77183 CROISSY BEAUCOURG